

ザ・キャピトルホテル 東急「青森県食材フェア」に協力  
～青森県食材の魅力を首都圏で発信～

あおもり創生パートナーズ株式会社（代表取締役社長 工藤 貴博）では、ザ・キャピトルホテル 東急（東京都千代田区）中国料理「星ヶ岡」にて開催される「青森県食材フェア」に協力いたしましたことをお知らせいたします。

本フェアは、2025年6月2日（月）から8月1日（金）までの平日ディナー限定で、中国料理「星ヶ岡」にて実施されるもので、青森県の豊かな自然に育まれた海や山の幸を、中国料理として昇華させる特別な企画です。

同店シェフの山橋孝之氏が自ら青森の生産地を訪れ、現地の空気と生産者の想いを肌で感じながら創り上げたコース料理は、まさに「土地の記憶を宿す一皿」として、青森の魅力を五感で味わえるコースに仕立てられています。

当社事業創造スタジオでは、地域産品の販路開拓ノウハウを有する人材が、青森県内の農業者や食品製造業者に代わって、首都圏のバイヤーに営業・商談を行う「食品販路開拓サービス」を提供しております。本サービスを通じて、県内に根ざす多様で魅力あふれる食文化の価値を掘り起こし、全国へ発信する取り組みを継続してまいりました。

本フェアは、当社がこれまでに築いてきた首都圏バイヤーとの信頼関係を基盤に実現したものであり、ザ・キャピトルホテル 東急による地域資源を活かした価値発信の取り組みに共感し、協力を決定いたしました。開催にあたっては、青森県内の豊かな自然と伝統に育まれた食材を生産する魅力的な事業者をご紹介します。

当社は今後も県内事業者や自治体と連携し、青森の魅力発信と地場産業の活性化に取り組んでまいります。

記

ザ・キャピトルホテル 東急「青森県食材フェア」概要

期間	2025年6月2日(月)～8月1日(金) 平日限定
場所	ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区) 中国料理「星ヶ岡」
時間	17:30～21:00 (L.O.)
料金	8品コース 28,462円/9品コース 32,890円
メニュー	<p>(9品コース)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ “口福の青森” 一口のお楽しみ</li><li>・ 青森県産マグロの冷前菜 焼き霜仕立て</li><li>・ 青森県産帆立貝の鹿の子揚げ 干し貝柱のエキス</li><li>・ “津軽海峡メバル”と紹興酒の香り蒸し</li><li>・ 青森県特産トゲクリガニと吉切鮫尾緒ふかひれの饗宴</li><li>・ “青森シャモロック”の香り揚げ 焦がし白湯を添えて</li><li>・ 青森県産短角牛の鍋煎 玉葱と黒胡椒のスパイス炒め</li><li>・ “あおりほろよいとん”のチャーシューとあご出汁薫る中華そば</li><li>・ 青森県産食材のデザートと中国茶のペアリング</li></ul> <p>*食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合があります。最新情報はホテルホームページをご確認ください。</p> <p><a href="https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/128811/index.html">https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/128811/index.html</a></p>

以上

---

【本件に関するお問い合わせ先】  
あおり創生パートナーズ株式会社  
事業創造スタジオ(担当:阿部/大平)  
TEL: 017-774-1390 E-mail: Natsumi-odaira@acp-procrea.jp